



HYGIÈNE ET SÉCURITÉ SANITAIRE EN BOUCHERIE

MODE DE VALIDATION :
NON CERTIFIANT

OBJECTIFS

Le secteur des métiers de bouche, dont les boucheries-charcuteries, sont concernés par la réglementation relative aux normes d'hygiène alimentaire et de sécurité des consommateurs. Ce programme vise à former des professionnels du secteur boucherie aux bonnes pratiques d'hygiène alimentaire avec les objectifs suivants :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec le secteur de la boucherie
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène et de la sécurité alimentaire en lien avec le secteur (Guide des bonnes pratiques)
- Comprendre et appliquer les principes de la méthode HACCP.

Suite à ce stage, les personnes formées disposeront d'une attestation garantissant le respect des normes et la sécurité des consommateurs.

PRE-REQUIS

Aucun

PUBLICS CONCERNES

Tous publics

CONDITIONS D'INSCRIPTION

Entretien

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Capacité d'accueil : 8 stagiaires minimum
Durée moyenne totale : 3 jours
En centre de formation : 18 heures
Période : Entrées et sorties permanentes
Recrutement : Toute l'année
Première session :

COUT DE LA FORMATION

A partir de 1 530 euros TTC*
par stagiaire
Activité non soumise à la TVA
(Article 261 4-4a du CGI)
*selon financement

MODALITES PEDAGOGIQUES

Atelier
Salle de cours

FRAIS PEDAGOGIQUES

Aucun frais annexe

TYPE DE VALIDATION

Attestation de formation

ACCES AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanente, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, le référent Handicap est à votre disposition pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifique et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité.

FINANCEMENTS PRIS EN CHARGE
selon le profil du demandeur par

CTM
Aide
individuelle à
la formation
pour les
demandeurs
d'emploi

POLE EMPLOI
Aide pour les
demandeurs
d'emploi

OPCO
pour abondement
d'un CPF individuel
OU CPF Transition
professionnelle
pour les artisans
bouchers et
employés

CPF individuel
+
AUTOFINANCEMENT
pour les salariés
et les demandeurs
d'emploi

FORMATION CONTINUE



CONTENU

1. LA VIANDE ET LES ABATS : UNE MATIÈRE PREMIÈRE FRAGILE

Carcasse – 5ème quartier – abats blancs – abats rouges

2. L'IMPORTANCE DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Connaître les dangers et risques : Les 4 dangers alimentaires

- 1) les dangers microbiologiques : présentation des différents microorganismes (utiles, pathogènes... e coli, staphylocoques, listeria, levures, ...) et facteurs de contamination, destruction et multiplication / développement ;
- 2) les dangers chimiques : les résidus de nettoyage, les additifs, résidus d'emballage ;
- 3) les dangers physiques : les corps étrangers (emballages, matières plastiques, aluminium, etc...), les nuisibles ;
- 4) les dangers allergènes : les risques sanitaires.

3. REPERER, ANALYSER ET RAISONNER LES RISQUES LIES A UNE INSUFFISANCE D'HYGIENE

- 1) Qualité de la matière première : maturation de la viande, relâchement puis rigidité cadavérique, qualités organoleptiques ;
- 2) Conception des locaux et espaces : principes de la marche en avant, de la séparation secteur sale et secteur propre. Agencement de l'atelier (vestiaires, chambre froide carcasse, chambre froide produits finis, local poubelle, espace vente,...,
- 3) Conditions de préparation : découpe, transformation, cuisson, réfrigération ;
- 4) Chaîne du froid en milieu tropical : obligations réglementaires, respect de la chaîne du froid en pratique, l'approvisionnement des carcasses en abattoir, respect des températures en atelier, enregistrement, PMS ;
- 5) Séparation des activités dans l'espace et dans le temps : opérations avant ouverture point de vente, découpe et vente à la demande du client, opérations administratives sur un espace dédié, opérations après fermeture, gestion des déchets, ...
- 6) Hygiène du personnel : vestiaire, tenue, certificat médical, hygiène corporelle ;
- 7) Hygiène des manipulations : nettoyage et désinfection des locaux et du matériel ;
- 8) Conditions de transport : obligation réglementée, véhicule, chaîne de froid ;
- 9) Hygiène et entretien des locaux et du matériel : sol, mur, petits équipements, produits désinfectants, procédure d'enregistrement.

4. L'HYGIÈNE DES LOCAUX ET DU MATÉRIEL

- 1) Différences entre nettoyage et désinfection ;
- 2) Comment agit le produit d'entretien, choix des bons produits ;
- 3) Procédures de nettoyage et désinfection ;
- 4) Plan de nettoyage et désinfection : partie intégrée du PMS ;
- 5) Gestion des déchets : Catégories, container fermé, local réfrigéré ;
- 6) Dératisation et désinsectisation : plan de lutte contre les nuisibles.

5. LES CONTRÔLES ET LA TRAÇABILITÉ

- 1) Traçabilité des denrées carnées : carnet de traçabilité, fréquence, origine et affichage, information du client ;
- 2) Contrôle et enregistrement des températures, véhicule réfrigéré, chambres froides, atelier, vitrine de vente, ... ;
- 3) Contrôle et enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfections.

6. PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- 1) Le PMS et affichage des procédures de nettoyage ;
- 2) La Méthode HACCP : identifier les dangers et les points critiques.

7. INSPECTIONS VETERINAIRES ET CONTRÔLE DES AUTORITES

INFORMATIONS PRATIQUES

Horaires de formation en présentiel :

7h30 -11h45 / 12h30-14h30

Parking visiteurs

Restauration collective possible uniquement sur le site du ROBERT (sauf pendant les congés scolaires) : tarif 4,35 € le repas

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Contactez le secrétariat :

- par téléphone au **05.96.65.40.98 / 06.96.24.01.79**

- par mail : cfppa.le-robert@educagri.fr

Consultez notre site internet :

<https://eplefpa-lerobert.educagri.fr/cfppa>